



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLAV (İRAN)

2 bardak İran pirinci

12 bardak su

2 çorba kaşığı tuz

1 limonun suyu

Üzerine:

5 çorba kaşığı tereyağı

5 çorba kaşığı margarin

Bir tepsinin içine iyice ayıklanmış, ölçülere göre İran cinsi pirinç konulur, sonra buna tuz ve sıcak su katılarak 15 - 20 saat dinlendirilir. Bu süre dolunca pirincin suları dökülür ve hafifçe pirinçler alınarak 5 - 6 defa yıkanır ve süzülür.

Bir tencereye ölçülere göre su, tuz, bir limonun suyu konularak, su kaynatılır. Sonra kaynar suya pirinçler atılır ve bunlar 12-13 dakika haşlanır. Tencere, hemen ateşten indirilir, pirinçler süzgeçle süzülür, başka bir tencereye alınır, üzerine fındık kadar tereyağı ve margarinden 2,5 kaşık konulur, kapağı kapatılarak hafif bir ateş üzerinde bir saat demlendirilir.

Sonra tencere ateşten indirilir, iyice karıştırılır ve tabağa alınır ve üzerine artan yağlardan fındık kadar yapılarak serpiştirilir ve servis yapılır.